

L'huître : importante source de protéines

par Bob Stanley

Flottant sur les eaux saumâtres de l'estuaire, à courte distance de Freetown, la capitale de la Sierra Leone, on aperçoit un radeau fait de bambou et de barils de pétrole. Sous ce radeau, pendent des douzaines de cordes auxquelles sont accrochés plusieurs milliers de jeunes huîtres. Tout au long de la côte se balancent d'autres radeaux sous lesquels on retrouve ce chargement dissimulé.

Ces radeaux font partie d'un projet qui pourrait bien être à l'origine d'une source supplémentaire de protéines — ô combien précieuse et nécessaire — non seulement pour les habitants de la Sierra Leone, mais aussi pour plusieurs pays du littoral de l'Afrique de l'Ouest. Ce projet d'ostréiculture en Sierra Leone est assuré par le Service des pêches du Ministère de l'agriculture et des ressources naturelles de ce pays, avec le concours du CRDI. Bien qu'il ait débuté il y a à peine dix-huit mois, les résultats sont d'ores et

déjà positifs.

Mais pourquoi élever des huîtres alors que des milliers d'huîtres sauvages croissent dans les mangroves de l'estuaire?

M. Abu Kamara, chef du Service des pêches du Ministère de l'agriculture l'explique: bien que les huîtres abondent dans l'estuaire, elles sont généralement petites. On s'est rendu compte que cette petite taille est due à leur entassement, à la chaleur et à l'insuffisance de nourriture. Les huîtres, en effet, sont fixées les unes aux autres en forme de grappes et, rassemblées sur les racines des palétuviers, demeurent hors de l'eau et donc exposées à la chaleur à marée basse, soit près de huit heures par jour, sans nourriture.

Aussi espère-t-on, par cette méthode d'ostréiculture, mise au point en 1974, obtenir des huîtres plus grosses en un laps de temps plus court — ce que les résultats obtenus à ce jour tendent à confirmer.

Si, pour la plupart des occidentaux, l'huître est un aliment de luxe en partie à cause de la destruction des bancs d'huîtres par la pollution industrielle, elle représente pour les peuples démunis de l'Afrique de l'Ouest, de l'Asie et des Caraïbes, une source importante de protéines.

En Sierra Leone, la plupart des huîtres que l'on ramasse actuellement sont des huîtres sauvages. Toutefois ce n'est pas un travail agréable. Les hommes avancent péniblement dans la vase qui leur arrive aux cuisses, coupant à l'aide de machettes les racines des palétuviers qu'ils chargent dans des pirogues.

La chair de l'huître sauvage pèse en moyenne de un à deux grammes, tandis que la chair de l'huître élevée sous les radeaux atteint le poids de quatre à cinq grammes au bout de neuf mois. On n'a pu déterminer avec certitude l'âge de l'huître sauvage lorsqu'elle atteint un ou deux grammes, mais on pense qu'il est de deux ans au moins.

M. Kamara espère que le perfectionnement de cette méthode d'ostréiculture permettra la création de coopératives huîtrières et l'élevage de ces mollusques à une échelle appréciable. Pour l'instant, il semble que l'on puisse produire environ 60 kg de chair d'huître par radeau, en l'espace de six à neuf mois et sans grand effort. Une fois les radeaux assemblés et les coquilles d'huîtres installées, il n'y a rien à faire que d'attendre leur maturité.

On a conservé au radeau une forme aussi simple que possible, employant les matériaux disponibles sur place: tiges de bambou et barils de pétrole. Un radeau revient approximativement à 63 dollars. Quelques centaines de coquilles d'huîtres sont suspendues par des cordes au-dessous du radeau et offrent un terrain idéal aux naissains qui viendront s'y installer et se développer.

L'inconvénient est qu'au bout de six mois environ, les coquilles se désagrègent, laissant choir dans le fond vaseux de l'estuaire les naissains qui s'étaient déposés à leur surface. Des essais sont actuellement effectués en vue de déterminer quelle est la période de croissance optimum des jeunes huîtres. Au Japon et en Corée, on utilise des disques de plas-

Radeaux utilisés pour l'ostréiculture en Sierra Leone—aux cordes sont suspendus des milliers d'huîtres.



tique à la place de coquilles d'huîtres. Cependant on hésite en Sierra Leone à recourir à ce moyen qui rendrait cette méthode d'ostréiculture trop onéreuse alors que les coquilles d'huîtres ne coûtent rien puisqu'il n'y a qu'à les ramasser sur la plage.

Il faut déterminer les endroits propices à l'élevage des huîtres et examiner certains problèmes comme la distribution du plancton, les impuretés, les prédateurs et les cycles de croissance. Il est évidemment préférable de choisir des endroits favorables plutôt que de mettre au point des méthodes coûteuses de lutte contre les agents destructeurs. Des examens au microscope, effectués à intervalles réguliers, permettent d'identifier les divers organismes — huîtres, algues, tubicoles, etc. — qui adhèrent à la surface des coquillages.

Si l'on note trop fréquemment la présence d'impuretés à la surface des coquillages à la période où les jeunes huîtres s'y fixent, il faut chercher un autre endroit mieux approprié à l'élevage afin d'éviter de fortes pertes.

Toujours dans le cadre de ce projet, des études approfondies sur la productivité seront effectuées au cours des deux prochaines années. Les effets possibles de la pollution sur le développement des huîtres ainsi que d'autres aspects secondaires de l'ostréiculture (amélioration des méthodes de traitement, de distribution, de la commercialisation) feront l'objet d'un examen attentif.

On peut trouver des huîtres sur le marché en Sierra Leone, mais elles sont chères. D'autre part, les gens hésitent à

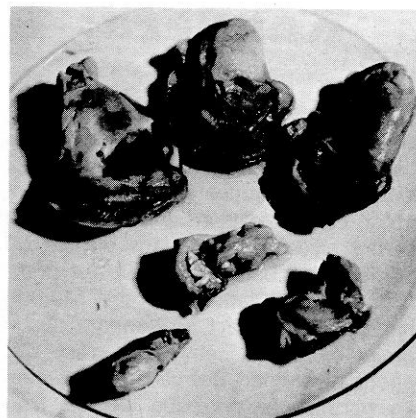
en manger car ils se rendent compte qu'elles ne sont pas préparées de façon très hygiénique. Avant d'être cuites à la vapeur, les huîtres doivent être ouvertes à l'abri des mouches, ce qui n'est pas toujours le cas.

Si les nouvelles méthodes d'élevage et de traitement s'avèrent satisfaisantes, elles pourraient bien, selon M. Kamara, fournir le moyen de répondre, en partie au moins, aux besoins en protéines de plus en plus considérables d'une population croissante. Un des avantages de l'ostréiculture est que l'on peut normalement contrôler la production. Reste, bien sûr, le problème de la vente.

Il est encore trop tôt pour affirmer le succès de ce projet encore au stade préliminaire. Mais il est certain que ses progrès sont attentivement suivis par plusieurs autres nations du littoral africain où les bancs d'huîtres sont également nombreux.

Ce projet inclut, en outre, un programme de formation sur place destiné aux jeunes chercheurs africains qui désirent se spécialiser dans certaines matières comme les systèmes de cultures, les méthodes de sanitation et de traitement et qui, une fois formés, pourront renforcer l'équipe actuelle des experts en ce domaine.

"Il serait bon," déclare M. Kamara, "que nous préparions à l'intention des pays que l'ostréiculture intéresse une série de documents relatifs aux méthodes que nous utilisons, avec une liste de leurs avantages et de leurs inconvénients. Nous pourrions également, par la suite, aider ces pays de nos con-



Taille des huîtres d'élevage en neuf mois par rapport à celle de l'huître sauvage en deux ans.

seils, soit en organisant des séminaires et des conférences, soit en envoyant des experts dans les régions intéressées".

Mais ce ne sont pas là les seuls aspects de ce projet. Ce n'est que récemment que l'aquiculture a été introduite en Afrique de l'Ouest où, à l'exception du lac artificiel Volta, au Ghana, les grandes étendues d'eau douce sont plutôt rares. Jusqu'à présent, ce sont les pêcheurs côtiers qui approvisionnaient les marchés en poisson. Ce projet pourrait exercer une grande influence sur les politiques régionales en matière de pêche.

Récolte des huîtres sauvages dans les mangroves.

